KRËFEL

DOMO B3975

Gebruiksaanwijzing

DOMO

HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG
INSTRUCTION BOOKLET

BROODBAKMACHINE
MACHINE A PAIN
BROTBACKMASCHINE
BREAD MAKER



B3975

PRODUCT OF LINEA 2000

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop.
Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie is alleen van toepassing als het garantiebewijs is afgestempeld en ondertekend is door de winkelier op het moment van aankoop. Alle onderdelen, zoals borstels en batterijen, welke aan slijtage onderhevig zijn, vallen buiten de garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit à partir de la date d'achat.
Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matières, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées, ou si l'appareil lui-même doit être échangé. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à la valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie.
La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie ne sera valable que si la date d'achat ainsi que le cachet et la signature du magasin figurent sur la carte de garantie. Toutes les pièces détachées non résistantes et par conséquent sujettes à l'usure, comme p.ex. des brosses et de iles, ne sont pas sous garantie.

GARANTIE

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 2 Jahr ab dem Kaufdatum. Während dieser zweijärigen Garantie trägt der Verteiler die Verantwortung für Mangel, die eindeutig auf Material- oder Konstuktionsfehler zurück-zuführen sind. Wenn es solche mangel gibt, wird das Gerät, wenn notwendig, ersetzt oder repariert. Das Recht auf Garantie erlischt, wenn die Mängel auf eine unangemessene Anwendung, die Nichtbefolgung der Gebrauchsanleitungen oder eine Raparatur von einer dritten Partei zurückzuführen
sind. Die Garantie gilt nur, wen der Garantieschein beim Kauf vom Einzelhändler abgestempelt und unterschrieben worden ist. Alle Teile, wie Bürsten und Baterien, dem Verschleiß ausgesetzt sein, sind nicht in der Garantie eingeschlossen.

WARRANTY

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures which are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The warranty will only be valid if the warranty application has been completed by the dealer at the time of purchase. All parts, such as brushes and batteries, which are subject to wear, are excluded from the warranty.

Type nr. Apparaat
N° de modèle de l’appareil **B3975**
Type nr des Gerätes
Type nr. of appliance

Naam
Nom ....
Name
Name

Adres
Adresse ....
Adresse
Address

Aankoopdatum
Date d’achat ....
Kaufdatum
Date of purchase

RECYCLAGE INFORMATIE

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

INFORMATION DE RECYCLAGE

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résulat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obetenie plus de détails sur le récyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'éliminiation des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

RECYCLING INFORMATIONEN

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für des Recyling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gehährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathaus, Ihrer Müllabfurh oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

RECYCLING INFORMATION

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

• Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.
• Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
• Let op : vermijdt het aanraken van de warme oppervlakken wanneer het apparaat ingeschakeld is.
• Sluit het apparaat aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
• Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
• Wikkel het snoer volledig af om oververhitting van het snoer te voorkomen.
• Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparatuur die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.)
• Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke ondergrond staat.
• Indien u het apparaat wilt verplaatsen, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat uitgeschakeld en afgekoeld is. U dient bij het verplaatsen van het apparaat beide handen te gebruiken.
• Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert, wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadplaag dan de winkelier of de reparatie afdeling van de fabrikant. Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden. Verkeerd uitgevoerd reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
• Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, zet het apparaat geheel uit en haal de stekker uit de wandcontactdoos.
• Niet aan het snoer of het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
• Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan met het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Zorg ervoor dat het apparaat altijd zodanig opgeborgen wordt dat kinderen er niet bij kunnen.
• Verlengsnoeren mogen alleen gebruikt worden indien de netspanning (zie typeplaatje op de onderkant van de machine) en het vermogen hetzelfde of hoger zijn dan dat van het bijgeleverde apparaat. Gebruik altijd een goedgekeurd, geaard verlengsnoer.
• Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.
• Wij adviseren de tijdvertragingsfunctie niet ’s nachts te gebruiken.
• Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de temperatuurbeveiling in het

apparaat kan duiden op een defect in het verwarmingssyteem dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
• Dit apparaat voldoet aan de EG richtlijn nr. 76/889/EEC voor radio en TV ontstoring met aanvullende richtlijn nr. 82/499.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

• In de verpakking treft u de broodbakmachine, 2 bakvormen, 2 kneedhaken, een maatbeker, een maatschepje, een haak voor het verwijderen van de kneedhaak en de gebruiksaanwijzing aan.
• Verwijder al het verpakkingsmateriaal en houd dit buiten bereik van kinderen. Controleer of alle onderdelen zijn meegeleverd en uit de verpakking verwijderd zijn en dat er geen schade, mogelijk tijdens transport, aan de broodbakmachine is ontstaan.
• Maak de broodbakmachine, de bakblikken en de kneedhaken schoon met een vochtige doek. **De bakvormen en de kneedhaken zijn bedekt met een anti-aanbaklaag, daarom dient u deze artikelen nooit schoon te maken met schoonmaakmiddelen, een afwasborstel of een spons. Gebruik hiervoor altijd een vochtige doek.** Dit is voldoende om het goed schoon te houden. Uw broodbakmachine kan bij het eerste gebruik ietwat roken, dit is volkomen normaal, kan geen kwaad en zal vanzelf verdwijnen.
• De kwaliteit van het brood dat u in de broodbakmachine bakt, hangt van veel factoren af. Let er op dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn en gebruik steeds de juiste hoeveelheid ingrediënten die vermeld staan in de verschillende recepten.

DE INGREDIENTEN

De belangrijkste factoren voor het bakken van een geslaagd brood zijn de kwaliteit, de versheid en het correct afwegen van uw ingrediënten.

Bloem
Bloem is het basisbestanddeel van brood. Het gewicht van de bloem verschilt van soort tot soort. Daarom is het absoluut noodzakelijk de juiste hoeveelheid af te meten met een weegschaal.
Advies : let met het kopen van bloem op de tekst van de verpakking. Er moet op staan dat de bloem geschikt is voor het maken van onder andere brood.

Gluten
Gluten zitten van nature in bloem en bevorderen de rijzing van het brood.

Gist
Gist is een micro-organisme dat groeit op diverse plantaardige voedingsmiddelen. Gist heeft het vermogen om suiker om te zetten in alcohol en koolzuurgas, waardoor het zich bijzonder snel vermeerdert. Ideaal dus om het deeg te laten rijzen en het lichter

en beter verteerbaar te maken. Wij adviseren in de broodbakmachine droge gist te gebruiken. Deze (korrel)gist is gemakkelijker te verwerken, langer houdbaar dan verse gist en het geeft een constanter bakresultaat dan verse gist.

Zout
Zout zorgt niet alleen voor een bepaalde smaak aan het brood, maar regelt ook de activiteit van gist, maakt het deeg stevig en vast en voorkomt dat het brood te hard rijst.

Boter/olie
Boter en olie geven een betere smaak aan het brood en maken het brood zachter. De boter of olie moet op kamertemperatuur zijn voor u deze bij de andere ingrediënten voegt.

Suiker
Suiker is de voedingsbron voor de gist en een belangrijk bestanddeel van het rijzingsproces. U kunt gewone witte suiker, bruine suiker, stroop of honing gebruiken. Het geeft een zekere zachtheid aan de smaak van het brood, verhoogt de voedingswaarde en helpt het brood langer te bewaren.
Let op : gebruik geen grove suiker of suikerklontjes, voor bijvoorbeeld suikerbrood, omdat dit de anti-aanbaklaag van de bakvorm beschadigd.

Water
Wanneer de bloem vermengd wordt met het water, vormen de gluten zich en wordt de lucht afgesloten, zodat het brood kan rijzen. Bij normale omgevingstemperatuur gebruikt u lauw water om het brood te maken : koud water activeert de gist niet en warm water activeert de gist te sterk.

Melk
Melk doet de broodkorst bruinen, verbetert de smaak van het brood, verhoogt de voedingswaarde en geeft een mooie romige kleur binnenin. Indien u verse melk gebruik, dan dient u de hoeveelheid water uiteraard te verminderen om het vochtigheidspeil in evenwicht te houden.
Opgelet : gebruik geen verse melk als u het bakproces programmeert met de tijdvertragingsfunktie. De melk zou zuur kunnen worden.

Andere ingrediënten
In kookboeken kunt u recepten tegenkomen die kruiden, noten, krenten, fruit of groente e.d. vereisen. Gebruik steeds verse ingrediënten. Indien u noten, zonnebloempitten, gedroogd fruit of dergelijke gebruikt, raden wij u aan deze vooraf in water te laten weken, goed droog te deppen en dan pas aan het deeg toe te voegen. Let er wel op dat deze ingrediënten niet te groot en te scherp zijn om mogelijke beschadigingen aan de anti-aanbaklaag.

HET DISPLAY

De “menu” toets
Deze toets gebruikt u om het juiste bakprogramma te selecteren.
Elke keer als u op deze toets drukt, hoort u een piep en het programmanummer verandert. Het programma staat in het display vermeld. Deze broodbakmachine heeft 12 porgrammamogelijkheden.

De “color” toets
Deze toets gebruikt u om aan te geven of u de korst licht, middel of donker wilt hebben.
Tip : indien u een recept voor de eerste maal probeert, adviseren wij u de korstkleur middel te kiezen.

De “loaf ” toets
Deze toets gebruikt u om aan te geven welk gewicht brood u op dat moment wenst te maken. U kunt kiezen uit 1000 g of 700 g.
Tip : de totale hoeveelheid van de ingrediënten vermeld in het recept is het gewicht van het brood dat u gaat maken.

De “start” en “stop” toets
Met deze toets start of stopt u het programma.
Tip : indien u het verkeerde programma heeft gekozen, kun u dit wijzigen door de stop toets een aantal seconden ingedrukt te houden. U kunt daarna de machine opnieuw instellen met het juiste programma.
Start : om een programma te starten, drukt u de toets enkele sec. in en u zult een korte piep horen. De dubbele punt tussen de tijd in het display zal gaan knipperen en de machine gaat de tijd nu aftellen en werkt het gekozen programma af.
Stop : om een programma te beëindigen, drukt u de toets een aantal seconden in totdat u een piep hoort. De piep bevestigd dat u het programma uitgezet heeft.

AAN/UIT
Hoe kunt u zien of de machine werkt of het programma loopt ?
Als de dubbele punt knippert, draait het programma.
Als de dubbele punt constant brand, is het programma gestopt.

De “time” toets
Voor het programmeren van uw broodbakmachine.

De “cycle” toets
Voor het instellen van de verschillende cycli wanneer u het programma “home made” gebruikt. Deze toets wordt ook gebruikt voor de toesten te vergrendelen.
Vergrendeling : druk eerst op de “cycle” toets en daarna op de “color” toets. Op de display verschijnt een sleutel symbooltje.

Ontgrendelen : druk terug op de “cycle” en daarna op de “color” toets.
NOTA : als u uw broodbakmachine in werking stelt door op de “start” toets te drukken, zal na 5 min. ook automatisch de toetsenvergrendeling worden ingeschakeld.

De “pause” toets
Voor het onderbreken van een programma. Wanneer u op de “pause” knop drukt zal het programma onderbroken worden, maar niet stoppen. De resterende tijd zal beginnen knipperen. Wanneer u terug op de “pause” knop drukt, hervat het programma de resterende tijd.
De “pause” knop wordt ook gebruikt voor het instellen van uren en minuten.

De “light lamp” toets
Voor het aan en uit doen van de binnenverlichting.

BIJ HET INSCHAKELEN

Zo gauw u de stekker in het stopcontact steekt hoort u een biep geluid en verschijnt er “1 3:00” op de display. De dubbele punt tussen “3” en “00” knippert niet. Dit is de standaard instelling, “1” staat voor het geselecteerde programma, in dit geval dus “basic” “3:00” staat voor de duur van het programma. Op de display staat ook een pijltje dat naar “larger” wijst, de gewichtsinstelling voor het brood. Als ook een pijltje dat naar “medium” wijst, om de korstkleur aan te duiden. Ook dit zijn standaard instellingen.

PROGRAMMA’S

Programma 1 : normaal (basic). Dit is het meest gebruikte programma voor het maken van wit brood.
Programma 2 : Volkoren (whole wheat). Dit programma is het meest geschikte programma voor het maken van deze zware broden zoals volkoren en meergranen brood. Het brood zal over het algemeen wat kleiner zijn als een wit brood, omdat het meel zwaarder is.
Programma 3 : Frans (french). De kneedtijd en rijstijd is langer dan bij het normale programma.
Programma 4 : Vlug (quick). Dit is een programma voor als u een keer binnen een korte tijd een wit brood wilt hebben. Door de kortere tijd dient u er wel rekening mee te houden dat uw brood kleiner zal zijn als bij het normale programma.
Programma 5: Zoet (sweet). Dit programma is geschikt voor het maken van onder andere rozijnenbrood.
Programma 6 : Cake. Met dit programma kunt u brood maken dat bereid wordt met bijvoorbeeld bakpoeder. Broden gebakken met dit programma worden minder hoog en vaster van structuur. De tijdvertraging kan op deze stand niet gebruikt worden, omdat het bakpoeder direct werkt. Indien u met dit programma cake wilt maken, raden wij u aan de ingrediënten in het bakblik te doen. Daarna stelt u de machine in en voordat u op start drukt moet u even met een houten lepel de ingrediënten omscheppen. Dit

bevordert namelijk de kneding.
Programma 7 : Jam. Voor het bereiden van heerlijke verse jam. Let op ! Zorg ervoor dat de pitten van de ingrediënten verwijderd zijn voordat u deze in het bakblik doet. Scherpe pitjes kunnen namelijk de anti-aanbaklaag beschadigen.
Werkwijze : U doet alle ingrediënten in het bakblik en u stelt de machine in op programma JAM. Daarna drukt u op start en de machine zal nu eerst de ingrediënten gaan voorverwarmen. Daarna zal de machine gaan mengen en uiteindelijk zal de machine de jam laten afkoelen. Als de machine klaar is, geeft deze dit aan door een piepsignaal. U kunt de jam in een potje of bakje gieten en nog verder laten afkoelen. Zodra het voldoende is afgekoeld, kunt u het potje of bakje afsluiten en in de koeling bewaren.
Programma 8 : Deeg (dough). Met dit programma kunt u de machine alleen deeg laten maken en laten rijzen.
Programma 9 : Supersnel (ultra fast). Met dit programma maakt u in iets meer dan 1 uur een lekker vers wit brood van 700 gram.
Programma 10 : Bakken (bake). Dit programma kunt u gebruiken voor kant-en-klaar deeg dat u bijvoorbeeld al eerder heeft gemaakt. U kunt het deeg met dit programma alleen afbakken. Met behulp van de tijdvertragingstoetsen kunt u de tijd instellen van 5 tot 60 minuten. Ook kunt u reeds gebakken brood weer wat opwarmen.
Programma 11 : rijstpap (rice pudding) : met dit programma kunt u rijstpap maken volgens het volgende recept : Neem 1 1/2 kop dessertrijst. Kook de rijst eerst. Nadat de rijst gekookt is, voegt u hem toe in uw kuip, samen met 1 3/4 kop melk en 6 à 7 eetlepels suiker. Indien u dat wenst kan u ook nog saffraan toevoegen naar eigen smaak. Plaats de kuip in uw broodbakmachine, selecteer het programma en druk op start.
Programma 12 :eigen brood (Home made). Met dit programma kan u alle te doorlopen stadia van het bakproces zelf instellen. Van de kneedtijd, de rijstijd, tot de baktijd.
Hoe gaat u te werk : Selecteer dit programma. Druk op de knop “cycle” op uw display verschijnt “knead1” , u kunt nu op de “time” knop drukken om de gewenste eerste kneedtijd in te stellen. Druk terug op de “cycle” knop om de tijd te bevestigen.
Druk terug op de “cycle” knop voor de volgende stap, “rise 1”, de eerste rijstijd. Druk opnieuw op de “time” knop om ook deze tijd in te stellen en bevestig door op de “cycle” knop te drukken.
Zo gaat u verder tot u alle verschilende stadia van het bakproces doorlopen hebt.:
Knead 1, rise 1, knead 2, rise 2, rise 3, bake (bakken) en keep warm (warmhouden)
Wanneer u het volledige bakproces hebt doorlopen drukt up op de “start/stop” knop om de instellingen te bevestigen. Druk nogmaals op de “start/stop” knop om het bakproces te starten.

GEBRUIKSWIJZE

Stap 1 : haal het bakblik uit de machine door deze aan de handgreep tegen de richting van de klok in los te draaien.
Stap 2 : Plaats de kneedhaak (bijgevoegd) op de as in het bakblik. De kneedhaak moet op een juiste en zorgvuldige manier geplaatst worden zodat alle ingrediënten voldoende gemengd en gekneed worden.
Stap 3 : Doe de ingrediënten op de volgende wijze en volgorde in het bakblik :
1. Water/melk.
2. Boter/olie.
3. Eventueel eieren.
4. de benodigde bloem.
5. Suiker (doe de suiker aan één kant)
6. Zout (doe het zout aan de ander kant)
7. Gist (doe de gist in een holletje in het midden)

Let op ! De gist mag niet in aanraking komen met het water. De mogelijkheid bestaat dat dan het water de gist zal activeren alvorens de ingrediënten voldoende gemengd en gekneed zijn.
Stap 4 Verwijder alle restjes van de ingrediënten aan de buitenkant van het bakblik. Plaats het blik weer in de machine en draai in het in wijzerzin tot het vast klikt.
Stap 5 : Sluit het deksel.
Stap 6 : Doe de stekker in het stopcontact.
Stap 7 : Stel het juiste programma in door middel van de “menu” toets.
Stap 8 : door middel van de “crust” toets kunt u de kleur van de korst instellen. U kunt kiezen uit licht, middel of donker.
Stap 9 : Stel eventueel de tijdvertraging in.
Stap 10 : Druk enkele sec. op de starttoets. De dubbele punt zal nu gaan knipperen en geeft aan dat de machine werkt.

Programmatijden :

Programma	**700 g**	**1000 g**
1. normaal	2:55	3.00
2. Volkoren	3:32	3:40
3. Frans	3:40	3:50
4. Vlug	2:10*	2:10*
5. Zoet	2:45	2:50
6. Cake	1:50*	1:50*
7. Jam	1:20*	1:20*
8. Deeg	1:30*	1:30*
9. Supersnel	1:28	1:38
10. Bakken	1:00* max	1:00* max
11. rijstpap	1:28*	1:28*
12. Home made	7:54 max	7:54 max

* Indien u één van deze programma's kiest, kunt u geen gewicht kiezen.
De tijd die in het display staat, is aangegeven in uren en minuten. Voorbeeld : programma 1, normaal, 700 g duurt 2 uur en 55 minuten.

Stap 11 : Wanneer het brood klaar is, geeft de machine enkele piepsignalen. Druk op de stop toets en houd deze enkele seconden ingedrukt. De machine zal nogmaals piepen op te bevestigen dat u het programma heeft gestopt. Verwijder de stekker uit de wandcontactdoos en open het deksel van de machine. Verwijder de bakvorm met behulp van ovenhandschoenen. Laat het brood in het bakblik ca. 10 tot 15 minuten afkoelen en houdt het bakblik omgekeerd boven het aanrecht en schudt lichtjes het brood uit de vorm.

Tijdens het kneedproces van de volgende programma's gaat er een piepsignaal; Normaal, Frans, Volkoren, Zoet en home made. Dit singaal geeft aan dat u de extra ingrediënten kunt toevoegen zoals : rozijnen, noten, enz. U doet het deksel open, voegt de extra ingrediënten toe, vervolgens sluit u het deksel en het kneed proces zal verder gaan.
Let op ! laat rozijnen en noten vooraf weken en droog ze met een doek of keukenpapier af. Let erop dat deze ingrediënten niet te groot of te scherp zijn, anders kunt u de anti-aanbaklaag van de bakvorm beschadigen.

Plaats het brood en de bakvorm nooit op de buitenkant van de machine of direct op een plastic tafelkleed. Wanneer het brood niet onmiddellijk los komt, draai dan voorzichtig aan de as aan de onderzijde van de bakvorm totdat het brood los komt. Indien u het brood uit de machine haalt en de kneedhaak in het brood blijft steken, verwijder deze voorzichtig uit het brood met behulp van de bijgevoegde haak. Laat het brood eventueel nog verder afkoelen op een rooster zodat u daarna de kneedhaak met uw handen kunt verwijderen. Let wel goed op dat de kneedhaak goed is afgekoeld.
Het is aan te bevelen om het brood pas na 15-20 minuten door te snijden.
EXTRA : als u bijvoorbeeld een keer niet op tijd thuis bent, verwarmt de broodbakmachine nog 60 minuten na. Dit is niet bij de programmatijd inbegrepen.

HET GEBRUIK VAN DE TIJDVERTRAGING

Wanneer u de tijdvertraging wilt gebruiken, dient u dit in te stellen voordat u op de "start" toets drukt. Belangrijk : gebruik de tijdvertraging niet wanneer u ingrediënten gebruikt die maar beperkt houdbaar zijn.

Volg de eerste 8 stappen beschreven in het hoofdstuk "gebruikswijze", vervolgens, nadat u het juiste programma en de juiste korstkleur heeft ingesteld, drukt u op de pijltjes toetsen om de tijd op het display te verhogen of te verlagen. Zie ook hoofdstuk "het display".
Voorbeeld : het is 9.00 uur 's morgens en u wilt om 17.00u 's middags vers gebakken brood.

Doe alle ingrediënten in de bakvorm. Plaats de bakvorm in de broodbakmachine. Sluit het deksel en druk op de keuze toets om het juiste programma in te stellen. Druk op de korsttoets om de korstkleur in te stellen. Druk op de toets met het pijltje omhoog tot er 8.00 in het display verschijnt. Er zullen immers 8 uren voorbij gegaan zijn vanaf het moment dat u op de start toets gedrukt heeft tot het moment dat het brood klaar moet zijn (17.00u 's middags).
Druk op de start toets. De dubbele punt op het display zal gaan knipperen en de tijd zal nu gaan aflopen tot het tijdstip bereikt is waarop de broodbakmachine moet beginnen met kneden. De broodbakmachine zal nu het hele ingestelde programma doorlopen zodat het brood klaar is op het tijdstip dat u heeft gekozen

Reinigen

Zet voordat u uw broodbakmachine wilt reinigen het apparaat uit, haal de stekker uit de wandcontactdoos en laat het volledig afkoelen.

Buitenkant
Reinig de buitenkant van het apparaat en het kijkvenster met een vochtige doek of spons. Indien noodzakelijk kunt u de buitenkant van het apparaat met behulp van een mild afwasmiddel reinigen. Het deksel kunt u eventueel verwijderen voor een makkelijke reiniging.

Binnenkant
De binnenkant van het apparaat kunt u voorzichtig met een licht vochtige doek schoonmaken. Let op met schoonmaken van het verwarmingselement.

Bakvormen
De bakvormen kunt u reinigen met warm water. Let hierbij op dat u de anti-aanbaklaag niet beschadigd. Indien het niet lukt om de kneedhaak uit de bakvorm te verwijderen, dient u de bakvorm volledig te laten afkoelen. Vervolgens giet u een beetje warm water in de bakvorm zodat de kneedhaak onder water staat. Het water zal er nu voor zorgen dat de klevende deeltjes oplossen en de kneedhaak verwijderd kunnen worden.
Gebruik geen schoonmaakmiddelen of afwasborstels, deze kunnen de anti-aanbaklaag van de bakvorm beschadigen. De bakvorm is niet geschikt om in de afwasmachine te reinigen.

Enkele tips voor het bakken van een heerlijk brood

Weeg de ingrediënten altijd zeer nauwkeurig af en let erop dat deze op kamertemperatuur zijn.
Voeg de ingrediënten toe in de juiste volgorde.
Zorg ervoor dat de ingrediënten vers zijn.
Doe de gist als laatste in de vorm. Doe dit in een kuiltje in de bloem. Deze mag niet in aanraking komen met zout, suiker en water (melk).

Tip u kunt de versheid van de gist vaststellen door de volgende test te doen : Los in een half kopje lauw water 1 theelepel suiker op en voeg aan dit mengsel 1 theelepel gist toe. Na een paar minuten moet het geheel gaan borrelen en bruisen, pas dan weet u dat de gist vers is.
Tip : Ca. 5 tot 10 min na de start van de broodbakmachine kunt u testen of de deegbal goed is. Het deeg moet eruit zien als een gladde, elastische ronde bal. U opent het deksel en raakt even met uw vingers de bovenkant van de deegbal aan. Let er op dat de kneedhaak doordraait. Indien het deeg iets blijft plakken aan uw vingers is dit goed. Blijft het deeg plakken aan het bakblik dan is deze te nat. Blijft het deeg niet kleven aan uw vinger dan is de deegbal te droog.
Tip : Zout remt de werking van gist en suiker bevordert de werking. Indien u één van deze twee ingrediënten niet mag gebruiken vanwege een diëet, dan moet u het andere ook weglaten. U krijgt dan brood zonder suiker en zout.
Wanneer u direct een nieuw brood wilt bakken, laat u de machine 10 tot 20 minuten afkoelen alvorens deze opnieuw te gebruiken.
Verschillende soorten brood hebben een andere structuur en grootte omdat de gebruikte ingrediënten verschillen. Sommige broden kunnen veel vaster en kleiner zijn dan andere. Dit is normaal.
Het kan zijn dat u bij sommige recepten de verhoudingen aan moet passen. Daar bedoelen wij mee : de hoeveelheid gist of de hoeveelheid meel of de hoeveelheid water. Nooit alles tegelijk aanpassen. Dit zal namelijk geen effect hebben. De aanpassing kan nodig zijn in verband met:

Kwaliteit en soortelijk gewicht van het meel
Temperatuurverschillen van de omgeving
Versheid van de ingrediënten.

Het brood dat u zelf bakt, bevat geen conserveringsmiddelen dus is derhalve ook maar beperkt houdbaar. Indien u het brood luchtdicht verpakt, nadat u het goed heeft laten afkoelen, kunt u het brood een paar dagen goed houden. Uiteraard kunt u het brood ook invriezen, waardoor u het later kunt gebruiken.

PROBLEMEN DIE ZICH KUNNEN VOORDOEN

Er bestaan verschillende factoren die uw brood kunnen doen mislukken. Hieronder zullen wij een aantal voorbeelden van slechte resultaten weergeven en eventueel de oplossingen.

Het brood is ingezakt

Indien uw brood ingezakt lijkt langs alle kanten, dan wil dit zeggen dat het deeg te vochtig was. Probeer iets minder water toe te voegen. Wanneer u geconserveerd fruit of groeten gebruikt, laat ze dan eerst goed uitlekken en wrijf ze goed droog voordat u ze gebruikt. Ze zijn langere tijd doordrenkt waardoor ze overtollig vocht bezitten. U kunt ook proberen om een lichtere bloemsoort te gebruiken.
Het kan ook overrezen zijn. Het deeg is zoveel gerezen dat het deeg de rijzing niet aan kan. Probeer iets minder gist toe te voegen, 1 à 2 gram.

Het brood is in het midden onvoldoende gebakken.

Indien de binnenkant van het brood onvoldoende gebakken is, kan dit aan de gebruikte bloemsoort liggen. Dit gebeurt meestal door het gebruik van zwaardere bloemsoorten, zoals roggebloem of volkorenbloem. Probeer één kneedproces meer te gebruiken wanneer u deze bloemsoorten gebruikt. Wanneer de broodbakmachine het eerste kneedproces heeft beëindigd, zet u het apparaat stop. Stel dan het apparaat opnieuw in en druk op start : het apparaat zal opnieuw beginnen met kneden, er is nu een grotere hoeveelheid lucht in het deeg opgenomen. U kunt ook de bruiningsgraad van de korst op donker zetten, waardoor de afbaktemperatuur wat hoger wordt.

Het brood is overgelopen

Indien uw brood hoger rijst dan normaal, heeft u teveel gist gebruikt. Controleer of u de juiste hoeveelheid en type gist heeft gebruikt.

Teveel suiker kan uw gist te veel activeren. Verminder de hoeveelheid suiker en pas ook op voor gedroogde vruchten of honing die veel suiker bevatten. Probeer uw hoeveelheid water met 10 tot 20 ml te verminderen. Denk eraan dat een geringere vochtigheid het gist verhindert te actief te zijn.

Het gebruik van een zeer fijn gemalen bloem kan het brood soms ook te hard doen rijzen. Deze bloemsoorten hebben niet zo’n actieve gist nodig om te rijzen dan zwaardere of grover gemalen bloemsoorten.

Het brood is te droog

Gebruik iets minder bloem of voeg 1 eetlepel vloeistof toe. Wanneer de broodbakmachine zwaarder deeg mengt of wanneer hij langere kneedtijden gebruikt, kan het zijn dat de machine lichtjes begint te trillen op het aanrecht. Zorg er dus voor dat het apparaat op een stabiel oppervlak staat, niet te dicht in de buurt van een ander voorwerp en ook niet te kort op de rand van het aanrecht.

Platte broden

Indien u een door de molen gemalen bloem of volkoren bloem neemt, kan het brood wat platter zijn.

Als uw brood helemaal niet rijst, dan is het nodig de gist te controleren. Heeft u niet vergeten de gist erbij te doen ? Indien het brood slechts lichtjes gerezen is, kan het zijn dat de gist te oud was.

De activering van gist wordt verhinderd door te koud of te warm water.

Kijk ook de gebruikte dosis zout na. Verzeker u ervan dat u niet teveel zout heeft gebruikt.

Storingsmelding in het display

Indien het display “H:HH” aangeeft, nadat u op start heeft gedrukt, is de machine nog te warm. Laat het apparaat nog 10 tot 20 minuten afkoelen met het deksel open.

Indien het display “E:EE” aangeeft, nadat u op start heeft gedrukt, dan dient u contact op te nemen met uw winkelier of onze technische dienst. Zij kunnen deze storingsmelding voor u controleren.

VRAGEN DIE FREQUENT GESTELD WORDEN

Waarom is er steeds verschil in de hoogte van het brood ?

De vorm en de hoogte van het brood zijn afhankelijk van de omgevingstemperatuur,

de kwaliteit en de hoeveelheid van de ingrediënten.

Waarom rijst het brood niet ?
Gist vergeten, te weinig gist of oude gist zorgen ervoor dat het brood niet rijst en "plat" blijft.

Hoe werkt de tijdvertraging ?
De tijdvertraging mag niet ingesteld worden onder de 3 uur of boven de 13 uur. De tijdvertraging vereist een minimum van 58 minuten om alle noodzakelijke processen door te lopen. Men kan wel de werkwijze vlug gebruiken, maar dan zonder de tijdvertraging. De ingrediënten kunnen bederven wanneer zij langer dan 13 uur in de broodbakmachine blijven zonder gebakken te worden.

Waarom mogen aan de basis-ingrediënten geen extra ingrediënten worden toegevoegd?
Om aan het deeg of het brood de juist vorm te geven en te laten rijzen zoals het hoort, moeten de gedroogde krenten en dergelijke later toegevoegd worden.
Bovendien bestaat de kans dat deze ingrediënten stuk gekneed worden tijdens het kneedproces. Zij kunnen aan elkaar gaan kleven en niet gelijkmatig verdeeld worden over het deeg. U kunt deze ingrediënten pas na het eerste "piepsignaal" toevoegen. U kunt geen ingrediënten toevoegen wanneer u één van de snelle programma's gebruikt. De tijdvertraging treedt niet in werking bij het programma voor alleen deeg.

Kan er verse melk gebruikt worden in plaats van water ?
Dat kan, maar dan dient u ervoor te zorgen dat u dezelfde hoeveelheid vocht behoudt. Bijvoorbeeld : als in een recept 210ml water staat, kunt u dit vervangen door 210ml melk of door 105ml water en 105ml melk. Het is belangrijk dat u de totaal aangegeven hoeveelheid vocht gebruikt.

ALGEMEEN

1. De korst is soms lichter soms donkerder. Dit kan u zelf instellen door de toets "crust". Voor een lichte korst zet u het apparaat op licht (light). Voor een donkere korst zet u het apparaat op donker (dark).
2. Wat is er gebeurd wanneer het brood even hoog gekomen is als het deksel ?
U heeft teveel gist en/of suiker gebruikt, waardoor er meer gasbellen ontstaan zijn binnenin het brood en het teveel gerezen is.
3. Waarom mag u geen brood maken op basis van fruit met de werkwijze "vlug"?
De gisttijd wordt verminderd bij dit programma en wanneer u meer ingrediënten gebruikt, wordt de baktijd ook beïnvloed zodat u geen mooi resultaat zult krijgen wanneer u dit programma met dergelijke recepten gebruikt.
4. De broodmachine kneedt trager bij het maken van zwaardere broden ? Dit is een normaal verschijnsel wanneer u deze recepten gebruikt. Dit is geen probleem voor de machine, het is wel aan te raden een eetlepel vloeistof toe te voegen.

VOOR U HET TOESTEL WEG WILT BRENGEN VOOR REPARATIE

Uw brood mislukt steeds.

Wij adviseren u één maal een brood te maken met een kant-en-klare broodmix.Deze kant-en-klare mixen hoeven alleen nog maar aangevuld te worden met water en boter. Is het resultaat goed, dat betekent dat uw machine in orde is en zult u de versheid van uw normale ingrediënten moeten controleren.
Is het resultaat slecht, dan kunt u overleggen met onze klantendienst of technische dienst wat u het beste kunt doen.

Het toestel werkt niet
Is het ingeschakeld ?
De temperatuur van de broodbakmachine is te hoog.

Er komt rook uit de luchtgaten
De ingrediënten zijn misschien op het verwarmingselement gemorst.

Het brood is ingezakt/ het midden is vochtig
Het brood werd te lang in het bakblik gelaten na het bakken
Er is teveel water of gist gebruikt.

De bovenkant van het brood is gebarsten en ziet bruin
Te veel bloem, gist of suiker.

Het bovenste deel van het brood is nog bestrooid met bloem
Niet genoeg water.

Te klein brood
Niet genoeg bloem, gist, suiker of water
Gebruik van volkorenbloem of bloem die chemische gist bevat
Gebruik van een slecht gisttype.
Gebruik van bloem of gist die niet vers meer is.

Brood onvoldoende gebakken
Stoptoets werd ingedrukt na inschakeling
Het deksel werd geopend tijdens het bakproces.

Brood is te hard gebakken
Te veel suiker
Korstkleur op donker gezet

Brood is slecht gevormd
Niet genoeg bloem
Niet genoeg water

LINEA 2000 - Industriezone Klein Gent - Bouwelven 12A - 2280 Grobbendonk - Tel 014/21.71.91 - Fax : 014/21,54,63